



DE LEUGHENAER

Bulletin du Lions club Dunkerque Jean-Bart

1326^e réunion statutaire du lundi 6 février 2017
Tous mobilisés pour la chapelle du 5 mars

Une fois n'est pas coutume : c'est à Petite-Synthe, au « Vent d'ange », que s'est tenue hier soir notre réunion statutaire car « L'Hirondelle » est actuellement fermée pour congés. Personne ne s'est plaint de ce changement ; il nous a permis d'apprécier une nouvelle table et un service de bonne tenue pour un prix à peu près identique (24€, apéro compris)



La découverte d'un nouveau restaurant aura peut-être poussé certains d'entre-nous à participer à la réunion car nous étions, il faut le dire, assez nombreux : 28 (pour 30 annoncés). Cette statutaire a surtout été consacrée à la chapelle privée de carnaval du 5 mars prochain qui aura lieu, comme l'année dernière, dans le garage de Madame Staelen, au 58, rue Belle rade. Un lieu proche de la place Turenne, épicentre de la bande de Malo.

Notre président Romain, a résumé toute l'affaire : « Ça s'annonce bien », dit-il.

Distribuons les invitations !

Il faut dire qu'un gros travail de préparation a été effectué par la commission « manifestations » dont une dizaine de membres s'était d'ailleurs donné rendez-vous hier soir, dès 19h, c'est-à-dire juste avant la statutaire. Romain y était venu avec les invitations qu'il va maintenant falloir distribuer massivement, accompagnées des coupons- réponses permettant de s'inscrire et de réserver son *pass* d'entrée ainsi que sa ou ses bouteilles de champagne. Les *pass* devront être retirés, du lundi 27 février au vendredi 3 mars, à l'accueil d'Intermarché, 109, route de Furnes à Coudekerque-Branche.

Sans entrer dans le détail, chacun sait ce qu'il doit faire, les postes sont pourvus pour l'installation, la mise en place, le bar à bière, le filtrage à l'entrée, le bar à champagne, le nettoyage... Pas moins de cinquante litres de punch (pas trop fort) seront notamment proposés, ainsi que des sandwiches jambon-beurre, des tartes, de la soupe à l'oignon... Une réunion de la commission doit encore avoir lieu quelques jours avant le 5 mars pour peaufiner l'organisation.





Revoir la question

Si tout semble aller comme sur des roulettes pour la chapelle, il y a un problème pour le repas du bridge car, explique Patrick Roussel, « on ne peut utiliser les cuisines des Dunes pour réchauffer ». Sachant que les invitations sont parties (droit de table 15€ et repas 20€), il va falloir revoir la question du repas. Et vite car le tournoi est prévu, rappelons-le, le samedi 18 mars à 14h30 à l'institution Notre-Dame des Dunes. Patrick a absolument besoin de savoir qui, peut ce jour là, donner un coup de main. On a notamment besoin des épouses, non plus pour fabriquer les repas, mais pour le service. Un tableau circule pour la participation... Pour les lots, il y a des modèles de lettres.

Patrick travaille aussi sur une sortie au Musée de Sars Poterie. « C'est faisable » dit-il, mais, pour voir un souffleur de verre en action, ce ne pourrait être que mi-juin. Par contre il est possible de visiter la brasserie Jeanlain tous les mardis et jeudis matins et de faire une dégustation (7 à 8€). Il est tout à fait possible aussi de déjeuner dans un estaminet pour 20 €. Mais il y a la question du transport (840 € pour la location d'un bus de 40 personnes). S'il y avait covoiturage, serait instauré un prix kilométrique de 0.50€ par km pour environ 400 km à parcourir... Bref, faut réfléchir à tout cela. Patrick s'intéresse encore à une visite du site Total de Dunkerque qui doit démarrer en septembre après une profonde réorganisation.



Et encore

On ne pouvait évidemment pas oublier de parler de la branche féminine de club, sujet sur lequel une commission a planché tout particulièrement. Un vote a donc été annoncé pour le 27 mars, jour de l'assemblée générale mais avant cela, la commission enverra à tous la synthèse de ses travaux, souligne Romain.

Dernier mot concernant le champagne du centenaire (Cuvée spéciale Monmarthe). Alain Hanscoote qui s'en est procuré en gros veut bien en revendre au détail, pour le même prix (15€ dont 2€ pour la Fondation). Cela tombe bien car il nous avait été aimablement suggéré d'en acheter quand la

Fondation nous a remis notre subvention « triplète », précise Olivier Farthouat.

On peut toujours se procurer du champagne auprès de Jacques Delattre, président de la région 3.



Le menu, accompagné d'un côte de Gascogne blanc 2015 domaine de Guillaman et d'un côte de Gascogne rouge 2015 domaine Duboscq Monplaisir, a été apprécié (saumon mariné à la vinaigrette Thaï en entrée suivie d'un dos de cabillaud avec un écrasé de rattes aux poireaux sauce poivre. Parfait glacé à la chicorée pour terminer). Le chef a été applaudi pour son travail.

Jean-Claude GABANT